



sopra
Jelmoli

TAGESMENÜ

VORSPEISE

Blattsalat 10.50
mit Feigen und Parsimon Kaki an Waldbeeren Dressing

SUPPE

Blumenkohl-Cremesuppe 10.50
mit Dill und Brotcroutos

HAUPTSPEISE

MONTAG: Rindshuftsteack (AR) 29.50
an Portweinsauce mit Nudeln und Bohnen

DIENSTAG: Rehgeschnetzelttes (NZL) 29.50
an Pilzwildrahmsauce mit Hausgemachten Spätzli und Rosenkohl

MITTWOCH: Schweinsfilet Piccata (CH) 29.50
mit Tomaten-Spaghetti und Broccoli

DONNERSTAG: Roastbeef (AR) 29.50
an Trüffeljus mit Lauch-Kartoffelstampf und Gemüsegarntur

FREITAG: Forellefilet (IT/ZUCHT) 29.50
an Salbei-Mandelbutter mit Salzkartoffeln und Blattspinat

BUSINESS LUNCH

Tagesvorspeise und Tagesmenü 35.00

WOCHENSPEZIAL

Hausgemachte Kürbis-Ravioli 26.50
mit Salbeibutter und Amaretti

À LA CARTE

SAISONAL

Sopra Salat	16.90
mit Cherry-Tomaten, Kürbis und Früchten an Hausdressing with cherry tomatoes, pumpkin and fruits with house dressing	
mit Entrecôte-Streifen / with entrecote strips	34.00
mit lauwarmem Thunfisch-Filet / with lukewarm tuna fillet	32.50
mit Black Tiger Crevetten (4 Stück) / with black tiger prawns	27.00
mit Pouletbrust / with chicken breast	26.00
Tagessuppe / Soup of the Day	10.50
Pouletbrust	32.50
mit Zitronensauce serviert mit Tagliatelle und saisonalem Gemüse chicken breast with lemon sauce and tagliatelle served with seasonal vegetables	
Black Tiger Crevetten	36.00
mit Knoblauch, Peperoncini und Rosmarin serviert mit Pilaw-Reis und saisonalem Gemüse black tiger prawns with garlic and rosmarin, served with pilaf rice and seasonal vegetables	
Rinds Entrecote	39.00
mit Rotweinsauce serviert mit Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse with red wine sauce, served with fried potatoes and seasonal vegetables	

Fleischherkunft: Kalb: Schweiz | Rind: Argentinien/Schweiz | Geflügel: Schweiz/Frankreich |
Schwein: Schweiz/Italien | Lamm: Neuseeland/Australien

Fischherkunft: Thunfisch: Indonesien/FAO 71 | Wolfsbarsch: GR/TK FAO 27 | Lachs (NO/SCHO Zucht)

Krustentierherkunft: Crevetten: Vietnam (Zucht)

Das Rindfleisch aus Argentinien kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein!

Herkunft Brotsorten: Schweiz

Allergene und Intoleranzen:

Diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und Mwst. Preise in Euro sind Richtwerte.

Für Zahlungen in Euro gilt der Tageskurs.

Alle Preise in CHF inkl. MWST / All prices in CHF including VAT

VORSPEISEN/STARTERS

	½ Portion	Portion
Blattsalat an Sopra Hausdressing mixed leaf salad with Sopra house dressing	5.50	8.50
Caesar Salad knackiger Lattichsalat mit Ei, Speck, Grana Padano Späne und Croûtons crunchy lettuce salad with egg, bacon, Grana Padano, and croutons		15.90
mit grillierter Pouletbrust oder Black Tiger Crevetten with grilled chicken breast or black tiger prawns		25.50
Bocconicini di Bufala serviert mit Cherrytomaten, Rucola und Basilikum buffalo morsels served with cherry tomatoes, rocket salad and basil	14.50	19.50
Tatarbeefsteak raffiniert gewürztes Rindstatar serviert mit Brioche-Toast finely seasoned steak tartare with brioche toast	24.00	29.50
mit Cognac / Malt-Whisky	27.00	32.50

HAUPTGANG / MAIN COURSE

	Vorspeise starter	Hauptgang main course
Hausgemachte Tagliatelle mit Kalbsnuss-Streifen, Pilzen, Frühlingszwiebeln und Cherry Tomaten homemade tagliatelle with veal nut strips and mushrooms with cherry tomatoes	25.50	31.50
Ravioli della Nonna mit delikater Fleischfüllung an Salbeibutter und Tomatenwürfeln ravioli filled with delicate meat filling, served with sage butter and diced tomatoes	19.50	25.50
Wolfsbarschfilet mit Pinienkernen, Zitronen und Tomaten, serviert mit Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse sea bass fillet with pine nuts, lemon and tomatoes, served with fried potatoes and seasonal vegetables		36.50
Carnaroli-Risotto mit Pilzen und Trüffel with mushrooms and truffle	24.80	27.80
Sopra «Swiss» Beef Burger im Brioche Bun mit Salat, Coleslaw Salat, Tomate, Speck, dazu Hausketchup, Kartoffelchips oder kleiner Blattsalat Sopra Swiss beef burger in a brioche bun with salad, coleslaw salad, tomato, bacon, served with homemade ketchup, potato crisps or a small leaf salad		29.50
New York Club Clubsandwich mit Rindsentrecôte, Speck, Blattsalat, Tomaten und Tartarsauce, dazu Kartoffelchips und Hausketchup club sandwich with beef entrecote, bacon, salad, tomatoes, and tartar sauce, served with potato chips and homemade ketchup		29.50

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

ETAGEREN

Lassen Sie sich überraschen!

Süss

6 Stück gemischte Süssigkeiten	18.00
12 Stück gemischte Süssigkeiten	27.00

Crostinis

6 Stück gemischte Crostinis	18.00
12 Stück gemischte Crostinis	27.00

Gemischt süss und salzig

6 Stück gemischte Süssigkeiten und Crostinis	18.00
12 Stück gemischte Süssigkeiten und Crostinis	27.00

DESSERT

Toblerone Mousse mit frischen Früchten Toblerone mousse with fresh fruits	11.50
---	-------

Eiskaffee Kaffee-GLACE mit Espresso und Schlagrahm Coffee ice cream with espresso and whipped cream	9.50
---	------

Affogato al caffè Sopra eine Kugel Vaniglia-Bourbon mit Kaffee und Rahm a scoop of bourbon vanilla ice cream with coffee and cream	7.80
---	------

ETAGEREN Let us surprise you

6 Stück gemischte Süssigkeiten Assortment of 6 sweets	18.00
12 Stück gemischte Süssigkeiten Assortment of 12 sweets	27.00
kleine Süssigkeiten 1 sweet	Stück / per piece 3.00

SCHLATTGUT-GLACÉ Schlattgut ice cream

Kugel nach Wahl Scoop of your choice	4.00
Rahm Cream	2.00
Schokoladensauce Chocolate sauce	2.00

Geschmacksrichtungen Flavours

Vanille-Bourbon, Erdbeer-Joghurt, Schokolade,
Mokka, Zitronensorbet, Aprikosensorbet

BIER

Feldschlösschen Stange	30 cl	5.50
Feldschlösschen	33 cl	6.50
Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl	5.90
Corona	33 cl	7.50
Schneider Weisse	50 cl	8.50

SPIRITUOSEN

Grappa di Brunello Castelgiocondo 45% vol.	2 cl	8.50
Grappa Luce Vite 40% vol.	2 cl	9.00
Grappa Magari 45% vol.	2 cl	9.50
Grappa Berta Amarone Riserva 43% vol.	2 cl	11.50
Cognac Remy Martin VSOP 40% vol.	2 cl	10.50
Whisky Dalwhinnie Single Malt 15 Years 43% vol.	4 cl	11.50

MINERAL

	25 cl	50 cl	1 l
Mineralwasser mit Kohlensäure offen	4.50	6.00	9.00
		40 cl	80 cl
Mineralwasser ohne Kohlensäure		6.20	9.20
			33 cl
Süssgetränke			5.50
			40 cl
Hausgemachter Ice Tea			6.00

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE

	25 cl
Orangensaft	6.50
Frisch gepresste Säfte nach Tagesangebot	8.50

Alle Preise in CHF inkl. MWST / All prices in CHF including VAT

APÉRO/DRINKS

Hugo			12.50
Prosecco, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Limette, Pfefferminze, Eiswürfel			
Aperol Spritz			14.50
Prosecco, Aperol, Mineralwasser, Orangenscheibe, Eiswürfel			
Lillet Spritz			12.50
Prosecco, Lillet, Mineralwasser, Erdbeeren (nach Saison), Pfefferminze, Eiswürfel			
Cynar 16.5% vol.	4 cl		8.00
Martini Bianco 15% vol.	4 cl		7.50
Campari 23% vol.	4 cl		7.50
mit Soda oder Orangensaft			13.00
Wodka Absolut 40% vol.			12.00
mit Tonic oder Bitter Lemon			16.50
Jelmoli Dry Gin by Turicum 41.5% vol.			13.00
mit Tonic oder Bitter Lemon			16.50

PROSECCO

10 cl 75 cl

Jelmoli, Prosecco Superior Brut	11.00	69.00
Valdobbiadene DOCG, Vino biologico		

CHAMPAGNER

10 cl 75 cl

Fauchon Brut	13.00	88.50
Fauchon Rosé	14.00	95.00

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

10 cl 75 cl

Sauvignon Blanc Estate Marlborough NZL	7.50	52.50
<i>Clos Henri Vineyard (Bio)</i>		
Am Gaumen entfaltet sich eine intensive Frische, die von einer herrlichen Säure und einer anhaltenden Mineralität unterstrichen wird		
M Rosé, Côtes de Provence AOP, Minuty FR	8.50	59.50
Der Minuty M zeichnet sich durch seine Ausgewogenheit und Lebendigkeit aus		

WEISSWEINE

	10 cl	75 cl
St. Saphorin les Déserts, Rogivue AOC CH Gelbfruchtiges, sehr offenes Bouquet von Mirabellen, Honigmelone und Lindenblütentee, ein typischer Chasselas aus dem Waadtland.	8.00	56.00
Pinot Grigio, Friuli DOC, Conti Attems IT Hellgelb, grünliche Akzente. Eine frische Nase nach Limetten, Zitronenmelisse und einem Hauch Marzipan, schliesslich auch ein feiner Duft weisser Blüten.	7.50	52.50
Blangé Arneis Langhe, Ceretto DOC IT Frisches Bouquet nach Golden Delicious, kandierten Früchten mit einem Hauch Aprikose, bekömmlich und ausgewogen mit subtiler Frische.	8.50	59.50
Chardonnay Monterey County, Hess USA Geniessen Sie diesen Wein zu Lachs, Meeresfrüchten, Flusskrebse, Scampi oder Thunfischsalat. Ebenso hervorragend zu zart gebratenem Kalbsfleisch und Geflügel.	7.90	55.50

ROSÉWEIN

	10 cl	75 cl
Primitivo Rosato Salento IGP IT Ein fruchtig-aromatischer Rosato auf Basis der Primitivo, ausdruckstark und perfekt balanciert.		52.50

ROTWEINE

	10 cl	75 cl
ÈO Noir CH Staatskellerei Zürich, VDP Die kräftige Fruchtaromatik des Gamarets wird durch die Samtigkeit des Merlots elegant abgerundet. Ein sehr vinöses, vielschichtiges Bouquet mit Aromen nach kleinen, roten Erdbeeren, Johannisbeergelée und Hagebutte, dahinter Noten nach Caramel und süsser Vanille.	8.50	59.50
Ripasso Allegrini IT Saftig rote Kirschen, Zwetschgen und ein Hauch Himbeerlikör, dahinter verfeinert mir Lebkuchengewürze. Sehr warm und ausgeglichen von mittlerer Intensität.	8.50	59.50
Primitivo di Manduria, Masseria Petrosa, DOP IT Dunkles, undurchlässiges purpurrot, Blaubeeren, Schwarztee und wenig schwarze Oliven.	8.00	56.00

ROTWEINE Flaschenqualität

37 cl 75 cl

Sito Moresco, Angelo Gaja, DOC IT	69.00
Dieser saftige, attraktive und elegante Wein ist von perfekter Harmonie und überzeugt durch seine grossartige Subtilität.	
Pomorosso, Barbera d'Asti DOCG, Coppo IT	85.00
Dichtes Rubinrot, violette Nuancen. Eine prächtige piemontesische Nase, die an gedörnte Zwetschgen, Kirschen und deutlich balsamische Noten erinnert.	
Chianti Riserva Muro Antico, Renzo Masi DOCG IT	33.00 56.00
Tiefes purpurrot, reife Pflaumen und Himbeeren.	
Malbec Catena ARG	31.00 54.00
Purpurrot, leicht aufhellender Rand. Eine offene Nase, die an Blaubeeren und Zwetschgen erinnert, auch etwas Nelkenwürze und verblühte Rosenblätter.	
Cabernet Sauvignon, Avalon Winery USA	52.00
Betörendes Bouquet nach frischem Waldbeerenkompott und Backpflaumen in der süsslichen Nase, dahinter Milchsokolade, Hagebutten und leichter Karamelltouch.	
Quattromani, Merlot Ticino DOC CH	85.00
Dichtes Rubin, leicht aufhellend zum Rand hin. Eine aristokratische Merlot-Nase an Pflaumen, Kirschen, kandierte Orangen und Mokka erinnernd.	
Duchesse Aurélie, Pomerol AOC FR	65.00
Dunkles Granat. Tiefwürzig-fruchtiges Bouquet nach Schattenmorellen, dominikanischer Tabak, schwarze Johannisbeeren, Wachholder, Brombeeren, edle Pfeffer- und Darjeelingnote.	
Torremilanos Crianza SP	52.50
Brillantes Purpur mit violetten Reflexen. Ausladende Aromen von schwarzen Kirschen, Heidelbeeren, Pflaumenwähe und bittersüßer Nusschokolade.	